


Frühlingserwachen

Zum Start

Spargel Schaumsuppe  12
Kresse | Bärlauchöl

Spargelsalat im Windbeutel  15
Rucola

Wildlachs geräuchert in Finsterwald 22
Spargel | Dill-Feigensenf | Frühlings Salat

Blattsalat  9
Dressing Französisch oder Italienisch

Gemischter Markt-Gemüsesalat  13
Dressing Französisch oder Italienisch

Vegetarisch | Vegan

Veganes Hauptgericht

Gebackene Hirsetaler | warmer Spargel Salat
Bärlauchöl | Radieschen | Frühlings Gemüse 34

Vegetarische Hauptgerichte

Zitronen Ravioli | Spargel Ragout
Bärlauchöl | Pinienkernen 34

Spargeln | knuspriges Landei
Bärlauch-Hollandaise | Goldene Frühkartoffeln 31

Vegetarisches Frühlingssmenu

Spargel Schaumsuppe
Kresse | Bärlauchöl
—

Gebackene Hirsetaler | warmer Spargel Salat
Bärlauchöl | Radieschen | Frühlings Gemüse 34
—

Zweierlei Rhabarber | Joghurt Glace
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu 56
Nur Hauptgang 34

Frühlingsmenu

Wildlachs geräuchert in Finsterwald
Spargel | Dill-Feigensenf | Frühlings Salat

Spargel Schaumsuppe
Kresse | Bärlauchöl

Entrecôte vom Entlebucher Rind
Bärlauch-Hollandaise | Spargel | Goldene Frühkartoffeln

Zweierlei Rhabarber | Joghurt Glace
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu	89
Ohne Suppe	78
Nur Hauptgang	45

Huusmenu «Echt Entlebuch»

Bunter Frühlingsalat
Käseperlen | Preiselbeeren

Spareribs vom Alpsöili | Honigmarinade
Spargeln | Bärlauch-Hollandaise | Goldene Frühkartoffeln

Thymian- Crème brûlée
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu	49
Menu Teller	35

Hauptgerichte

Entlebucher Rauch-Schinken Spargeln Bärlauch-Hollandaise Goldene Frühkartoffeln	36
Gebratene Entlebucher Forellenfilet Spargeln Bärlauch-Hollandaise Goldene Frühkartoffeln	39
Spareribs vom Alpsöili Honigmarinade Spargeln Bärlauch-Hollandaise Goldene Frühkartoffeln	35
Entrecôte vom Entlebucher Rind Spargeln Bärlauch-Hollandaise Goldene Frühkartoffeln	45
Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvaters Kräuterbutter Frühlings Gemüse Regio Frites	35
FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ Schweins Cordon bleu Regio Frites (ohne Gemüse)	35
Paniertes Schweineschnitzel Regio Frites Salat	26

Fitness-Teller

Grilliertes Schweinsschnitzel	27
Grilliertes Schweinssteak	32
Grilliertes Entrecôte	39
Grillierte Schweizer Poulet Brust	31
Bahnhöfli Fischknusperli Egli Tartarsauce	28
Anstelle gemischter Salat, viel Saison Gemüse	+4

Deklarationen

Wir legen grossen Wert auf naturbelassene und wenn immer möglich regionale Produkte sowie auf deren schonende Zubereitung. So sind Frische und Natürlichkeit garantiert. Das Ergebnis ist eine unvergleichlich feine und raffinierte Küche, die Genuss und Gesundheit vereint. Frische Gewürzkräuter sind die Krönung jedes Rezeptes. Sie dienen nicht nur zum Würzen, sondern sind auch ein natürliches Heilmittel. So besinnen wir uns wieder auf das Wissen und die Tradition der Kräuter.

Milch | Milchprodukte: Käser Meister der Region Entlebuch:
Schweiz

Schwein | Kalb | Poulet: Dorfmetzgerei Felder und Giger:
Schweiz

Rind: Dorfmetzgerei Felder und Giger:
Schweiz

Lamm: Dorfmetzgerei Felder und Giger
Schweiz

Gemüse | Kartoffeln: Ab Hof im Entlebuch | Mundo Rothenburg:
Schweiz

Fische | Krustentiere: Entlebucher Gewässer | Seinet
Schweiz/Europa/Thailand

Brot | Backwaren: Kreiselbeck Wolhusen | Bäckerei Lötscher Marbach:
Schweiz

Fleisch aus Nicht-EU-Länder kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Bei Fragen zu Allergien, wenden Sie sich bitte ans Service Personal

Die Natur liegt uns am Herzen, daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer